









































Les Menus de la semaine



Centres aérés

Du Lundi 6 au vendredi 10 juillet

Bon appétit !

	lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
M e n u s	<p>Garig s'engage pour la planète </p> <p>Cubes de pastèque & menthe </p> <p>Chili con carne Eco-gourmand Riz pilaf IGP </p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe </p> <p>Coupelle de fromage blanc & confiture</p>	<p>MENU VEGETARIEN - PASTA PARTY </p> <p>Croquants de concombres Bio & vinaigrette  </p> <p>Farfallines Bio à la crème de poivrons & parmesan  </p> <p>Emmental Bio à la coupe </p> <p>Entremet au chocolat du chef </p>	<p>Repas Froid</p> <p>Saucisson sec & cornichons* </p> <p>Rôti de dinde LBR & mayonnaise </p> <p>Salade Bio de haricots verts & PDT   </p> <p>Yaourt aromatisé Bio  </p> <p>Nectarine Bio  </p> <p><i>*S/ porc : pâté de volaille</i></p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique </p> <p>Carottes râpées & vinaigrette  </p> <p>Sauté de bœuf sauce au romarin  </p> <p>Polenta crémeuse aux herbes </p> <p>Edam à la coupe </p> <p>Purée de pommes du chef   </p>	<p>Feuilleté au chèvre</p> <p>Filet de lieu façon bordelaise  </p> <p>Courgettes à l'ail  </p> <p>Carline de l'Ubaye à la coupe  </p> <p>Banane  </p>
	<p>G O U T E R</p> <p>Pain</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Lait et sirop</p>	<p>Pain de mie</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Pain</p> <p>Pâte à tartiner chocolat</p> <p>Fruit frais</p>

Nos engagements :



Fruits & légumes frais



Certifiés pêche durable



Volailles Label Rouge



Fromages AOP / AOC



Préparés sur notre cuisine



Menus Végétariens



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux



Viandes origine France



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2



Indication Géographique Protégée






Les Menus de la semaine



Centres aérés

Du Lundi 13 au vendredi 17 juillet

Bon appétit !

	lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
M E N U S	<p>Menu issu de l'agriculture biologique </p> <p>Salade de pâtes à la Grecque </p> <p>Daube de bœuf aux olives  </p> <p>Carottes & persillade  </p> <p>Emmental à la coupe  </p> <p>Pomme des Alpes  </p>	<p>FERIE</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Repas Froid </p> <p>Salade verte & vinaigrette au miel  </p> <p>Œuf dur Bio & sauce cocktail </p> <p>Taboulé à l'orientale </p> <p>Fromage blanc nature & sucre</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Tranche de melon  </p> <p>Saucisse de volaille  </p> <p>Petits pois mijotés Bio  </p> <p>Camembert Bio à la coupe  </p> <p>Riz au lait</p> <p><i>*S/ porc : Saucisse de volaille</i></p>	<p>Salade de tomates & mozzarella  </p> <p>Pavé de colin sauce citronnelle  </p> <p>Ratatouille à la provençale   </p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>Cake aux pépites de chocolat du chef  </p>
	G O U T E R	<p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Lait</p>		<p>Pain</p> <p>Cantadou à tartiner</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain de mie</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p>

Nos engagements :



Fruits & légumes frais de saison



Certifiés pêche durable



Volailles Label Rouge



Fromages AOP / AOC



Préparés sur notre cuisine



Menus Végétariens



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux



Viandes origine France



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2



Indication Géographique Protégée



Les Menus de la semaine



Centres aérés

Du Lundi 20 au vendredi 24 juillet

Bon appétit !

	lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
M e n u s	Taboulé à la menthe	Céleri rémoulade Bio	MENU VEGETARIEN	Menu issu de l'agriculture biologique & repas Froid	Rondelles de concombres vinaigrette
	Sauté de veau Marengo	Poulet rôti Bio sauce basquaise	Gaspacho tomate du chef	Salade de betteraves	Cassolette de la mer au curry
	Courgettes persillées	Haricots verts Bio persillés	Aubergines Bio à la parmesane	Rôti de dinde	Torti & râpé
	Mini cabrette	Brie Bio à la coupe	Riz de Camargue IGP Bio	Salade de lentilles aux oignons rouges	Mimolette à la coupe
	Cubes de pastèque	Marbré chocolat	Fourme d'Ambert AOP à la coupe	Yaourt nature & sucre	Purée pomme-poire du chef
		Abricots	Banane au chocolat		
G O U T E R	Pain de mie	Barre bretonne	Pain	Madeleine	Pain
	Pâte à tartiner chocolat noisettes	Petit fromage aromatisé	Chocolat	Fromage blanc nature sucré	Edam
	Lait	Fruit frais	Lat et sirop	Fruit	Fruit frais

Nos engagements :



Fruits & légumes frais



Certifiés pêche durable



Volailles Label Rouge



Fromages AOP / AOC



Préparés sur notre cuisine



Menus Végétariens



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux



Viandes origine France



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2



Indication Géographique Protégée

























Les Menus de la semaine



Centres aérés

Du Lundi 27 au vendredi 31 juillet

Bon appétit !

	lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
M e n u s	Salade de riz farandole 	Macédoine de légumes mayonnaise 	Salade verte & vinaigrette 	Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien 	Salade de tomates & basilic 
	Filet de poisson pané & quartier de citron 	Colombo de dinde Bio 	Gardiane de bœuf 	Salade de chou-fleur à la Grecque 	Brandade de poisson 
	Haricots plats à la tomate 	Semoule Bio 	Carottes braisées 	Omelette roulée nature du chef 	(Purée de pommes de terre) 
	Cantal AOP à la coupe 	Camembert Bio à la coupe 	Fromage blanc nature & sucre 	Coquillettes semi-complètes 	Petit nova nature sucré
Nectarine 	Banane Bio 	Moelleux au citron du chef 	Gouda à la coupe	Poire au sirop	
Pain au lait	Biscuits chocolat	Pain	Pain	Pain au lait	
Barre chocolat	Compote	Mimolette	Confiture de fraises	Barre chocolat	
Fruit frais	Lait	Jus de fruits	Lait	Fruit frais	

Nos engagements :



Fruits & légumes frais



Certifiés pêche durable



Volailles Label Rouge



Fromages AOP / AOC



Préparés sur notre cuisine



Menus Végétariens



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux



Viandes origine France



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2



Indication Géographique Protégée